

**PENGARUH RASIO TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG SORGUM TERHADAP SIFAT KIMA DAN  
ORGANOLEPTIK JAJANAN BINGKADOLU KHAS BIMA**

*(The Effect of Flour and Sorghum Flour on Chemical Properties Organoleptic of BingkaDolu Snacks Bima Special)*

**Dunyafanisa Nurul Aulia Ryanividya, Ahmad Alamsyah, Siska Cicilia**

<sup>1)</sup>Mahasiswa Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

<sup>2)</sup>Staf Pengajar Fakultas Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram

Jl. Majapahit No. 62 Mataram

\*email: [nfanisa27@gmail.com](mailto:nfanisa27@gmail.com)

**ABSTRAK**

Bingka dolu merupakan jajanan tradisional yang berasal dari Bima, Nusa Tenggara Barat. Jajanan tradisional banyak digemari oleh masyarakat karena memiliki sifat organoleptik yang khas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui rasio terbaik tepung terigu dan tepung sorgum terhadap sifat kimia dan organoleptik pada bingka dolu. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan percobaan faktor tunggal yaitu tepung terigu dan tepung sorgum (F) yang terdiri dari 6 perlakuan F0 (100% : 0%); F1 (80% : 20%); F2 (60% : 40%); F3(40% : 60%); F4 (20% : 80%) dan F5 (0% : 100%) dengan 3 kali ulangan sehingga diperoleh 18 unit percobaan. Adapun parameter yang diuji adalah kadar air, kadar abu, kadar serat kasar, dan uji organoleptik meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Data hasil pengamatan dianalisis keragaman dengan taraf nyata 5% dengan menggunakan *software* Co-Stat. Apabila terdapat beda nyata, dilakukan uji lanjut dengan uji Beda Nyata Jujur (BNJ). Hasil penelitian menunjukkan perlakuan rasio tepung terigu dan tepung sorgum memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar serat kasar, dan organoleptik warna, aroma, tekstur, dan rasa (hedonik) dan tekstur (skoring). Perlakuan rasio tepung terigu dan tepung sorgum F1 (80% : 20%) merupakan perlakuan terbaik dengan kadar air 35,49%; kadar abu 0,56%; dan kadar serat kasar 0,23% serta seluruh parameter organoleptik meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa dapat diterima oleh panelis.

**Kata Kunci:** Bingka dolu, tepung sorgum, tepung terigu

**ABSTRACT**

*Bingka dolu is a traditional snack originating from Bima, West Nusa Tenggara. Traditional snacks are much favored by the community because they have organoleptic properties and suits community. This study aims to determine the best ratio of wheat flour and sorghum flour to the chemical and organoleptic properties of bingka dolu. This study used a completely randomized design (CRD) with a single factor experiment, namely wheat flour and sorghum flour (F) consisting of 6 treatments F0 (100%: 0%); F1 (80% : 20%); F2 (60% : 40%); F3(40% : 60%); F4 (20% : 80%) and F5 (0% : 100%) with 3 replications to obtain 18 experimental units. The parameters tested were moisture, ash, crude fiber, and organoleptic tests including color, aroma, texture, and taste. The observational data were analyzed for variance with a significance level of 5% using Co-Stat software. If there was a significant difference, a follow-up test was carried out with the Honest Significant Difference (HSD) test. The results showed that the ratio of wheat flour and sorghum flour gave significantly different effects on moisture, ash, crude fiber content, and organoleptic color, aroma, texture, taste (hedonic) and texture (scoring). The treatment ratio of wheat flour and sorghum flour F1 (80% : 20%) was the best treatment with a moisture of 35.49%; ash 0.56%; and 0.23% crude fiber content and all organoleptic parameters were acceptable to the panelists.*

**Keywords:** *Bingka dolu, sorghum flour, wheat flour*